

QVÆSTIO MEDICA
CARDINALITIIS DISPV TATIONIBVS MANE DISCVTIENDA
IN SCHOLIS MEDICORVM DIE IOVIS XXX. MARTII.
M. IO ANNE MERLET, Doctore Medico Præsîde.

An condiendis opsoniis pinguia?

1054.

ASSIDVO substantiæ nostræ effluuio eiusque penuriæ refarciendæ sagax parens natura nutritionis subsidio prospicit; hæc illius munus est supremum, quod per alimenta perficit. Horum consideratio potior est quàm cæterorum quæ Medicina suo ambitu complectitur; nec præsidii siquidem aliis quouis tempore vitmur; at sani ægrotantesue alimentis diu carere non possumus. In quibus maximè perpendenda veniunt substantia, qualitates, & præparatio, inde ipsorum summæ diuersitates desumuntur. Facultates autem alimentorum non solâ innoscunt experientiâ, sed huic auxiliatur ratio. Omnia quæcunque sunt ex vegetantibus & animalibus petuntur, neutiquam ex non viucentibus. Animalium partes in hominum alimoniam cedunt, & quæ ex ipsis depromuntur, nec partium in censu reposita, pinguedo, oua, lac, & quæ ex hoc eliciuntur butyrum & caseus. Ex vegetantibus quamplura habemus alimenta, radices, folia, flores, fructus, & semina; ex his olea exprimuntur. Longè præstant cæteris semina, quæ alimenta communissima & vtilissima suppeditant; sed nullum panem vtilius, qui variis ex cerealibus conficitur, cæteris præferendus qui ex tritico, sed pro diuersâ præparatione à se ipso plurimum dissidet, omnium optimus est panis lotus.

PRÆPARATIO legitima non parum confert ad alimentorum commendationem, sed opsoniorum maximè. Quidquid pro cibo adiicitur præter panem & vinum id opsonium est; non lebat Galenus medicum esse ignarum artis opsonatricis; non ut ad eorum delicias, quos ingeniosa gula ducit, condituram ciborum præscriberet; sed ut aliam atque aliam pro natura & salubritate assumentium decerneret parandam. Arceant beneuales condimenta quæ sola voluptas adinuenit, & sedulo caueat opsonator ne in eduliorum præparatione ac exhibitione erratum quoddam contingat, vnde tardior vel deterior coctio euadat, vel intra ventriculum fluctuatio fiat, vnde ciborum *ampla*, morborum quamplurimorum seminaria. Condituræ alimentorum & præparationes quæ arte probæ sunt non parum auxiliantur coctionibus quas in nobis natura peragit. Quæ solida assumuntur nisi masticatione fuerint præparata vix in ventriculo mutantur in chylum, proximam materiam sanguinis; cuius vera & genuina officina iecur est, quidquid nouatores obganniant risu potius excipiendi quàm ratiocinio confutandi. Admittimus lubenter artificiales modos ac formas ciborum condiendorum; absint modo operosæ nimis culinariæ præparationes, ex quibus nausea, cibi fluctuatio intra ventrem, peruersa coctio, succique prauæ generatio sequuntur.

ALIMENTI conditura præparatio quædam est admixtis iis quæ suauitatem conciliant; hæc non parui facienda modò salubritatem non adimat; suauia & grata palato atque stomacho languentem appetentiam excitant, coctionem ventris iuant; atque ideo minùs bona, sed grata melioribus haud suauibus præferenda. Optimum ne condimentum fames? at certè præstant opsonia ut decet condita vel sale, vel aceto, omphacio, arantiorum succo, sacharo, pipere, cinnamomo, cepâ, allio, vino, atque pinguibus hisque nimis sape, plùs, enim damni quàm commodi adferunt; mellis ut & fungi natura dubia, vsus noxius. Pinguia lentore suo talia diiudicantur; atque idcirco non gustus, sed tactus obiecta sunt. Nec os interiùs delectatione molestiaue afficiunt nisi obliniant vel pungant. Pinguia depromuntur ex plantis oleum, ex animalibus adeps, medulla, butyrum; vnumquodque horum calidum est; ita ut aptius sit pabulum flammæ quàm nostris corporibus alimentum aut condimentum; bilis namque prouentum facit coctionemque vitiat.

POTIORES pinguedinis species sunt butyrum & oleum; hoc multiplex & diuersum prout variis ex rebus elicitur. Quod ex oliuis solum eduliis admiscetur; non quodlibet, sed dulce; hinc discas vndenam gustum afficiat oleum non quia pingue, sed quatenus dulce, amarum, vel acidum. At butyrum oleo præstantius; plures ac frequentiores venit in vsus; recens paucò sale conditum panis superinductum in deliciis habetur; eius maior cum nostra substantia familiaritas: at verò in calidis naturis non citra sanitatis dispendium ingeritur; minùs tamen quàm oleum nocet. Hæc ut cætera pinguia si famelicis concedantur famem minimè tollunt, sed obtundunt, illita ventriculi parietibus huius corrugationi medentur admodum, sed naturæ votis per nutritionem non faciunt satis. Condiuntur fructus *opales* maximè ut diutiùs asseruentur, suâ namque humiditate ac mollitie facillè corrumpuntur; oliuæ & cappares muriâ conditæ mensis adhibentur haud inutiliter.

FRVSTRA tentant opsoniis præpositi; ciborum promicondi cruditates herbarum olei adiectione in acetarijs emendare, cum hoc coctionem potius interturbet quàm adiuuet. Piscium esus huic quadragesimali tempori apprime conueniens, ut familiaris est, modò rite coquantur & citra pinguia assumantur. Arte pistoria quæ parantur opsonia ideo quia butyrum, medullam, ac adipem admittunt, præcipuè improbantur; similiter carniū præparationes quæ laridum in se defixum excipiunt ut coram igne assentur; harum succus deterior euadit, nam laridum portio intra carnem recondita fere cruda remanet, at torretur quæ foras eminet, hinc plures noxæ emergunt, sed potior ructus est nidorulentus, certum signum corruptionis alimentorum nequaquam coctionis. Cibo simplici & vnico vino uti præstat ad sanitatis tutelam, quam ferculorum opsoniorumque varietas perimit, eam ut serues sit conuictus facilis & sine arte mensa.

Non ergo condiendis opsoniis pinguia.



494

Proponebat Lutetiæ CLAVDIVS DE FRADES Parisinus A.R.S.H. M. DC. LVI.